Robiola di Pecora



Descrizione

Una splendida rivisitazione delle classica robiola piemontese a coagulazione presamica, prodotta con latte da pecore alimentate libere al pascolo. E' una delle varianti a latte ovino della grande tradizione della robiola del Nord Italia.

Disponibile in versione morbida e delicata ed anche in versione più stagionata.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta bianca, morbida, con crosta fiorita grigio-paglierina

Sapore

presenza di lievi note dolci ovine e ircine, leggermente acidulo

Abbinamenti

Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca, pane alle noci o all’uva

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, ovino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 20 giorni
- **Produzione:** febbraio-ottobre
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 200-300 g
- **Dimensioni:** diametro 10-15 cm, h 4-5
- **Produttori:** Casaro allevatore delle Langhe
- **Codice Forma:** 1113343 (morbida) - 2300004 (stagionata)